

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E.D., Forrest, J. C., Gerrard D. E., Mills, E. W., Hedrick, H. B., Judge, M.D. and Merkel, R.A. 2001. *Principles Of Meat Science*. 4<sup>th</sup> Ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque. Iowa.
- Apriantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedamawati dan Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. hal. 33-35.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Comojime. 2008. *Apa itu tanaman obat*. [www.famfajfijaiofja.com](http://www.famfajfijaiofja.com). Diakses pada tanggal 15 November 2016. Pukul 14:20.
- Cowan, M.M. 1999. *Plant Products as Antimicrobial Agents*. Clinical Microbiology Reviews.
- Chuaynukool, K., Wattanachant, S., dan Siripongvutikorn, S. 2007. *Chemical and Physical Properties of Raw and Cooked Spent Hen, Broiler and Thai Indigenous Chicken Muscle in Mixed Herbs Acidified Soup (Tom Yum)*. Thailand. *Journal of Food Technology* 5(2); 180-186.
- Damiyati N. 2006. Ada Pengenyal bakso selain boraks. Diunduh 14 Oktober 2016. Pukul 20:15. tersedia dari: URL: HYPERLINK <http://www.suaramerdeka.com/cybernews/harian/0601/12/dar16.htm>.
- Departemen Kesehatan, 1996. Komposisi Kimia Daging Ayam Petelur Afkir. <http://detail.asp.ayampetelur.html>. Diakses pada tanggal 8 Mei 2017. Pukul 10:00.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2010. *Petunjuk Teknis Gangguan Reproduksi*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Djafar, Titiek, F., dan Siti Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. <http://www.pustaka-deptan.go.id>. Diakses pada 8 Mei 2017. Pukul 10:15.
- Elviera, G. 1998. Pengaruh pelayuan daging sapi terhadap mutu bakso sapi. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Forrest, J.C., Aberle, E. B., Hendrick, H. B., Judge, M. D and Merkel, R. A., 1975. *Principles of Meat Science*. Freeman, W. H and Co. San Francisco.
- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. 1988. *Food Microbiology*. 4th Edition. McGraw-Hill Book Company. Singapore.
- Gillespie, J.R, and Flanders, F. B. 2010. *Modern Livestock and Poultry Production : Feeding manajement Housing and Equipment* 8 Edition. Delmar. Ltd.New York USA. Page : 674-695.
- Gundogan, N., Citak, S., Yucel, N., Devren, A. 2005. A Note On The Incidence and Antibiotic Resistance of *Staphylococud aureus* Isolated from Meat and Chickhen Samples. *Meat Sci* 69 : 807-810.
- Kurniawan, B. M. 2011. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Larutan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) terhadap Nilai pH, Total Koloni Bakteri, Daya Simpan dan Nilai Organoleptik. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Khairuddin.2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam Petelur Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Lawrie R. A. 2003. *Ilmu daging*. Penerjemah : Parakkasi A. Terjemahan dari : *Meat Science*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Limyati, D.A., dan Soegianto, L. 2008. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kelopak Rosela (*Hibisus sabdariffa* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal Obat Bahan Alam*. Surabaya.
- Mardiah, A. Rahayu, Sawarni dan Wicaksono, R. 2009. *Budi Daya dan Pengolahan Rosela, Si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Maryani, H., dan Kristina L. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Mega, Olfa, D. Kaharuddin, Kususiya, dan Fenita, Y. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Peternakan*, hal. 30-33.
- Mountney, G. J., and Parkhurst, C. R. 1995. *Poultry Products Technology*. Third Edition. The Haworth Press, Inc. New York.
- Muchtadi, T.R. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi.Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Kanisus. Yogyakarta.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Ngadiwaluyo, S., dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripolyphosphat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustakaipstek.com>. Diakses pada tanggal 12 November 2016. Pukul 15:30.
- Purnamasari, E., Zulfahmi, M., dan Mirdhayati, I. 2012. Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus L. Merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(1): 1-8.
- Purukan, Olivia Pricilia Merry. 2013. Pengaruh Penambahan Bubur Wortel (*Daucus carota*) dan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Bakso Ikan Gabus. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Rasyaf, M. 2010. *Panduan Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Septianty D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perendaman Sari Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Terhadap Daya Awet Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengolahan Produk Pangan*. Vol 5 (4). Universitas Padjajaran. Bandung.
- Singh, K. K., Samanta, A. K., Maity, S. B. 2001. Nutritional Evaluation of Stylo (*Stilosanthes hamata*) Hay in Goats. *Indian J. Anim. Nutr.*, 18 (1) : 96-98.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-3. UGM Press. Yogyakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), 2014. SNI 01-3818-2014 Tentang Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional (DSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), 2014. SNI 01-6366-2014 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Dewan Standarisasi Nasional (DSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI), 2014. SNI 01-6989-2014 Tentang Uji Warna Secara Spektrofotometri. Dewan Standar Nasional (DSN). Jakarta.
- Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). 2014. SNI 01-7388-2014 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan Torrie, J. H. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Terjemahan B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarwati, 2007. Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Kitosan. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Syamadi, R.K. 2002. Aplikasi Penggunaan H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> dan Radiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utami R., Kawiji, Khasanah L. U., Narinda A. H. 2015. Pengaruh Oleoresin Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC.) pada *Edible Coating* terhadap Kualitas Sosis Sapi Beku. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25 (2) : 116-124.
- Wibowo, Singgih. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 1995. *Pengantar teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini E.S, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*, Surabaya.
- Winarti, S. 2006. Minuman Kesehatan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Zahrarianti, R., Suradi, K., dan Suryaningsih, L. 2014. Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) terhadap Jumlah Total Koloni Bakteri, Daya Awet dan Warna Daging Sapi. *Jurnal*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Hal. 3, 4.